

CONCURSO MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS 2021

(MES DEL CACHOPO EN ESPAÑA - 5 AL 30 ABRIL 2021)

**(CLASIFICATORIO PARA LA FINAL DEL CONCURSO
MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA 2021)**

NOVEDAD: ESTE AÑO REALIZAREMOS UNA SOLA Y GRAN ENTREGA DE PREMIOS EN LA QUE PARTICIPARAN LOS SIGUIENTES RESTAURANTES.

ASTURIAS: 15 DE LA MODALIDAD CACHOPO Y 5 DE LA MODALIDAD CACHOPÍN.

MADRID: 10 RESTAURANTES.

RESTO DE ESPAÑA: 15 RESTAURANTES 1 POR COMUNIDAD AUTÓNOMA.

(SE ENTREGARÁ UN DIPLOMA AL MEJOR CACHOPO DE CADA COMUNIDAD)

LA ENTREGA DE PREMIOS SE REALIZARÁ EN ASTURIAS.

PREMIO AL MEJOR CACHOPO DE PESCADO A NIVEL NACIONAL.

SE PODRÁN SERVIR LOS CACHOPOS EN EL LOCAL, PARA LLEVAR Y A DOMICILIO.

La Guía del Cachopo pionera en la organización de concursos de cachopo, realiza de nuevo este evento que cada año va teniendo más adeptos. Este año, al igual que el anterior, con el objetivo de fomentar el consumo, hemos decidido que cada restaurante marque el precio de su cachopo de concurso entre 18€ y 25€ (Incluye 1 botella de sidra, 1 botella de agua o dos bebidas*) (IVA incluido) *Cachopín: Serán servidos en barra al precio de 6,00€ (bebida no incluida) quedando descalificado del mismo el restaurante que cobre un importe diferente en cualquiera de las dos modalidades.

NOTA: Los establecimientos participantes podrán servir el cachopo de concurso los días que lo deseen, ejemplos: (de lunes a jueves), (de lunes a viernes solo cenas), (todos los días) etc.

Se tiene que mantener el precio del cachopo durante todo el mes de abril ya que es el MES DEL CACHOPO EN ESPAÑA, una forma más de promocionar este plato y su restaurante.

BASES DEL CONCURSO

PRIMERA. Podrán optar a participar en el concurso todos los establecimientos de hostelería que cumplan los siguientes requisitos:

- Restaurantes, sidrerías y establecimientos hosteleros con cocina propia.
- El Cachopo tiene que estar cocinado en el propio establecimiento.
- Aceptar las bases del concurso.
- Inscribirse en el concurso y abonar la inscripción en el plazo fijado por la Organización. (MÁXIMO LUNES 1 DE MARZO 2021).
- La organización se reserva el derecho de admisión de las solicitudes presentadas siempre velando por la calidad y la buena ejecución del mismo.

OFICIAL DE LA GUÍA DEL CACHOPO

SEGUNDA. Categorías y Premios: Se establecerán dos categorías de concurso (cachopo y cachopín)

Cachopo: Será servido en mesa o barra y acompañados de su guarnición a un precio de entre 18€ y 25€ (Incluye 1 botella de sidra, 1 botella de agua o dos bebidas*) (IVA incluido)

Cachopín: Serán servidos en barra y acompañados de su guarnición al precio de 6,00€ (no incluye bebida).

PREMIOS POR CATEGORÍA

CATEGORÍA CACHOPO

- Campeón, 2º clasificado, 3º clasificado, 4º clasificado, 5º clasificado y 5 premios de finalistas.
- Premio a la mejor presentación.
- Premio al cachopo más original.
- Premio al cachopo más popular con votaciones en la web de La Guía del Cachopo WWW.GUIACACHOPO.COM
- Premio al mejor cachopo de pescado.
- OTROS PREMIOS PENDIENTES DE CONFIRMAR.

TERCERA. El cachopo podrá estar preparado con aquellos ingredientes que cada establecimiento considere oportunos sin condición de compra a ningún proveedor determinado, aunque, si es aconsejable realizar compras a los patrocinadores del evento ya que sin ellos sería imposible realizar el mismo.

CUARTA. La inscripción en el concurso tiene un coste de 130€ (IVA incluido), que deberá abonarse en la cuenta que se indica a continuación o al contado a la firma del contrato desde la fecha de la firma hasta la fecha máxima de inscripción. Este precio permite participar en una o en las dos categorías.

Tendrán que poner a disposición de la organización para el jurado: 1 cachopo, 1 cachopín o ambos en caso de estar inscritos en las dos modalidades y una consumición por persona de forma GRATUITA.

N.º DE CUENTA DE BBVA PARA REALIZAR EL INGRESO: ES75 0182 2119 4102 0157 4729
INDICAR EN EL INGRESO "CONCURSO, EL NOMBRE DEL RESTAURANTE Y LA ZONA."
EJEMPLO: "CONCURSO CASA MANOLO SEVILLA"

QUINTA. La documentación imprescindible para la inscripción puede ser descargada en la sección CONCURSOS ASTURIAS en la web www.guiacachopo.com o podrá ser solicitada vía telefónica o mail:

- Teléfono: 617 645 893

- Correo electrónico: guiacachopo@hotmail.es o info@guiacachopo.com

La ficha de inscripción será distribuida a través de los contactos detallados en el punto anterior y constará de: nombre del establecimiento, cachopo, día de cierre del establecimiento. *ficha pág. 5.

SEXTA. Los establecimientos admitidos deberán en todo momento respetar las normas del concurso, así como, atender a la organización en lo referente a imagen, precios, orden, limpieza y servicio de los cachopos durante la participación del mismo. Si algún establecimiento no respeta las bases y normas podrá ser excluido del actual y próximas convocatorias del certamen.

OFICIAL DE LA GUÍA DEL CACHOPO

SÉPTIMA. Todos los concursantes deberán cumplir la Normativa Legal Vigente en materia de seguridad alimentaria y a la hora de elaborar sus propuestas. Además, deberá cumplir con la Normativa Vigente Referente a la Covid, siendo el establecimiento responsable de cualquier intoxicación alimentaria, contagio, etc.

OCTAVA. El concurso se compone de un jurado especializado compuesto por periodistas, gastrónomos y jurados especializados en cachopos que ya han valorado más de 100 cachopos en estas últimas ediciones (¿Quién mejor que los que comen cachopos todos los fines de semana para valorar?). El jurado se dividirá en varios grupos dirigidos por un jefe de grupo y catará todas las variedades de cachopo/cachopín presentadas al concurso en los establecimientos. Este jurado visitará los establecimientos acordando previamente con el restaurante el día de la visita, entre el 5 y el 23 de abril de 2021. **SOLO SE VALORARÁ EL CACHOPO O CACHOPÍN. LOS SERVIDOS AL JURADO TENDRÁN QUE SER IGUALES A LOS SERVIDOS A LOS CLIENTES DEL ESTABLECIMIENTO. Posteriormente a la visita del jurado la organización podrá enviar un jurado secreto para comprobar que el cachopo es el mismo, realizará fotografías, lo probará y decidirá la puntuación final.** Este Jurado escogerá a los FINALISTAS.

NOVENA. Los restaurantes ganadores se comprometen a servir el cachopo del concurso con la misma calidad en su establecimiento posteriormente a ganar el premio, en caso de bajar la calidad o encontrar irregularidades a lo largo del concurso o a posteriori la organización se reserva el derecho de anular dichos premios.

DÉCIMA. El jurado se compondrá de un máximo de 4 personas. Los establecimientos participantes deberán servir al menos un cachopo/cachopín al equipo del jurado para que puedan ver el plato tal y como se presentará al público final, probar el mismo para valorarlo y subir las fotografías a redes sociales y web. Esta cata será gratuita para el jurado y se servirá con una bebida. En caso de que el jurado quiera algo adicional a lo comentado cada local es libre de facturarle al precio establecido en su establecimiento. Repetimos que **sólo hay obligación de servir 1 cachopo para las 4 personas del jurado y 1 bebida por persona (Agua, refresco, vino, sidra o cerveza) de manera gratuita.**

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SUBIDAS A REDES SOCIALES SERÁN DE FORMA ALEATORIA Y NO SE SUBIRÁN TODOS LOS RESTAURANTES.

UNDÉCIMA. Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación de 0 a 1000 puntos valorando los siguientes conceptos: carne 300 puntos, relleno 200 puntos, calidad del empanado 200 puntos, presentación 100 puntos, guarnición 100 puntos y originalidad 100 puntos.

DUODÉCIMA. El Jurado del concurso entregará las libretas de puntuación a sobre cerrado a la organización (desconociendo las puntuaciones de cada miembro del jurado y por lo tanto los finalistas y ganadores).

DECIMOTERCERA. Una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados. El jurado levantará acta y los resultados serán inapelables. De este escrutinio saldrán los FINALISTAS DEL CONCURSO.

DECIMOCUARTA. La final será una cata a ciegas en la que los jurados serán reconocidas personas relacionadas con la gastronomía y se realizará en un hotel del Principado de Asturias durante las finales los días 3, 4 y 5 de mayo.

Los horarios, hotel y bases de la final serán comunicados a los finalistas el lunes 26 de abril. **En caso de no ser avisados en esa fecha será por que el restaurante no obtuvo la puntuación mínima para pasar a la fase final.**

DECIMOQUINTA. Los finalistas y el ganador recibirán un diploma acreditativo del concurso que se entregará el mismo día de la final.

OFICIAL DE LA GUÍA DEL CACHOPO

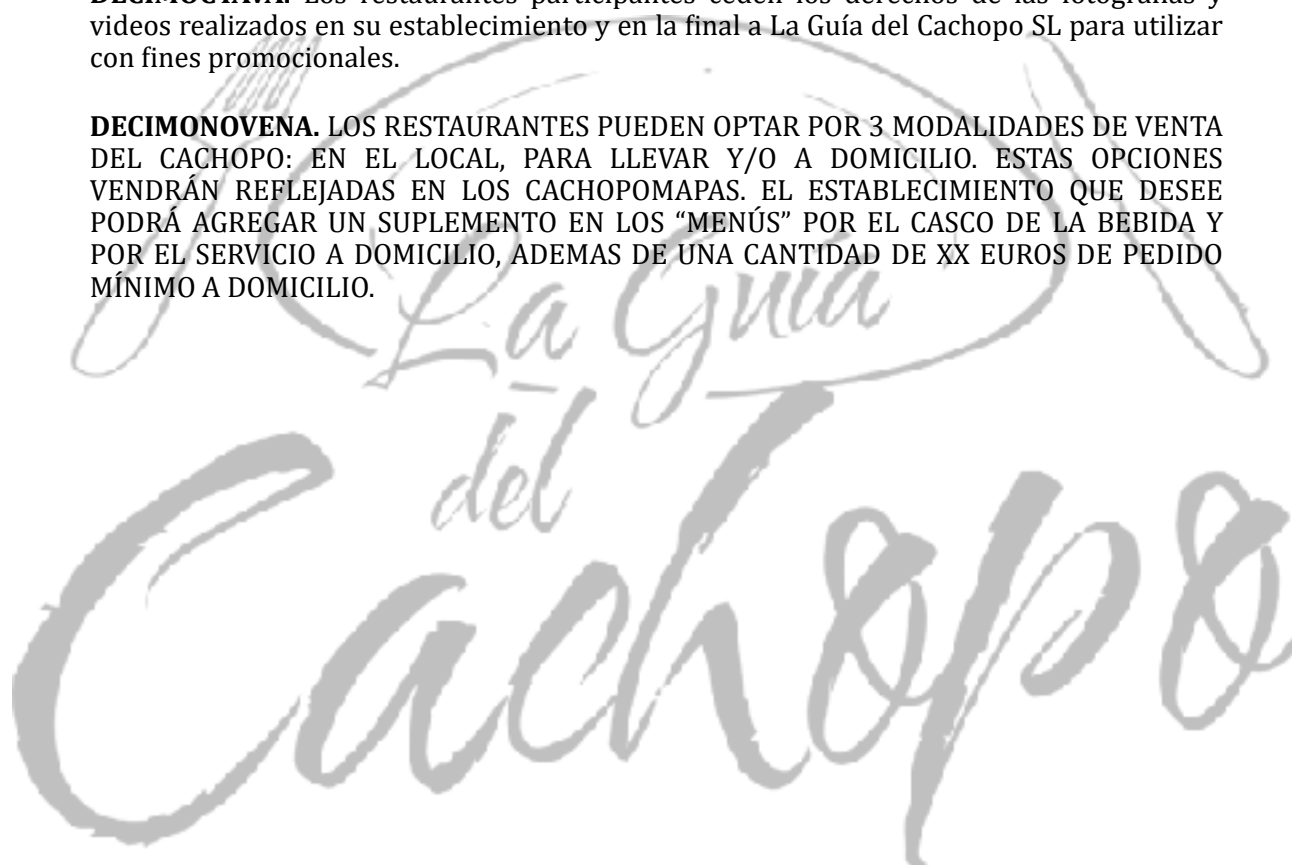
DECIMOSEXTA. La organización garantiza a los participantes del **CONCURSO MEJOR CACHOPO Y CACHOPÍN DE ASTURIAS 2021** que se realizará una amplia comunicación del evento como forma de potenciar la participación ciudadana y aumentar la repercusión en los establecimientos. Para ello se realizarán y distribuirán: carteles y comunicación a través de redes sociales, páginas web, de **La Guía del Cachopo, La Nueva España, Revista La Sidra, RTPA y otros medios.**

Todas las incidencias no contempladas en estas bases serán resueltas por la organización. La participación en el concurso implica la total aceptación de las bases, resoluciones de la organización y el fallo del jurado.

DECIMOSÉPTIMA. La organización se reserva el derecho de modificar las fechas del evento y las finales por causas de fuerza mayor.

DECIMOCTAVA. Los restaurantes participantes ceden los derechos de las fotografías y videos realizados en su establecimiento y en la final a La Guía del Cachopo SL para utilizar con fines promocionales.

DECIMONOVENA. LOS RESTAURANTES PUEDEN OPTAR POR 3 MODALIDADES DE VENTA DEL CACHOPO: EN EL LOCAL, PARA LLEVAR Y/O A DOMICILIO. ESTAS OPCIONES VENDRÁN REFLEJADAS EN LOS CACHOPOMAPAS. EL ESTABLECIMIENTO QUE DESEE PODRÁ AGREGAR UN SUPLEMENTO EN LOS "MENÚS" POR EL CASCO DE LA BEBIDA Y POR EL SERVICIO A DOMICILIO, ADEMÁS DE UNA CANTIDAD DE XX EUROS DE PEDIDO MÍNIMO A DOMICILIO.



OFICIAL DE LA GUÍA DEL CACHOPO

**FICHA DE ESTABLECIMIENTO CONCURSO MEJOR CACHOPO Y
CACHOPÍN DE ASTURIAS 2021**

ESTABLECIMIENTO:

MODALIDAD (CACHOPO/CACHOPÍN/PESCADO):

BASE PRINCIPAL DE:

RELLENO DE:

GUARNICIÓN:

PRECIO VENTA (CACHOPO+BEBIDA):

LOCAL: PARA LLEVAR: A DOMICILIO:

TEL. RESERVAS: NIF/CIF:

RAZÓN SOCIAL:

DIRECCIÓN:

ZONA:

PERSONA DE CONTACTO:

EMAIL:

DÍAS QUE NO SIRVEN EL CACHOPO:

1. Acepto las normas del concurso y Autorizo a la organización la difusión del nombre del establecimiento, ingredientes, fotos, etc. En diferentes medios de comunicación tanto ahora como posteriormente.

FIRMA: ESTABLECIMIENTO.

FIRMA: LA GUÍA DEL CACHOPO S.L.